

Topkwaliteit rundvlees, 'gewoon' bij uw slager!

Rundvlees



We selecteren
voor u het
beste vlees



Authentieke topkwaliteit rundvlees

Onze runderen grazen een groot deel van het jaar op groene weilanden. 's Winters staan de dieren in de stal. Lekker op stro. Waar rust, ruimte, frisse lucht, regelmaat en een goede verzorging dagelijkse kost zijn. Kleinschalige veehouderijen gerund door vakkundige boeren, waar runderen speciaal gehouden worden om de kwaliteit van hun vlees. De afgewogen voeding buiten het gras bestaat uit hooi, maïs en tarwe. Hoogwaardig en natuurlijk.



Authentieke
Topkwaliteit

Met slagersvakmanschap
de beste kwaliteit
rundvlees, persoonlijk
voor u geselecteerd

We zijn altijd op zoek naar goede vleesproducten. Gezonde en lekkere producten die we met trots en met een gerust hart aan u kunnen verkopen. En voor een eerlijke prijs. Vanzelfsprekend, we zien u immers graag terug in onze winkel. U geniet er vast nog meer van als u ook weet wat daarbij allemaal komt kijken.

Als consument wilt u niet alleen dat uw rundvlees zacht en mals is. Kwaliteit is meer. U wilt ook weten dat het gezond voor u is en rekening is gehouden met dier en milieu. En dat is zeker zo. Uw slager weet er alles van. Daarom wordt de productie van dit heerlijke vlees door de hele keten streng

gecontroleerd. Dat proeft u. De rust van de leefomgeving, het dierenwelzijn en de natuurlijke goede voeding bepalen in hoge mate de kwaliteit van het vlees. Goede zorg voor het dier is ook goed voor u.